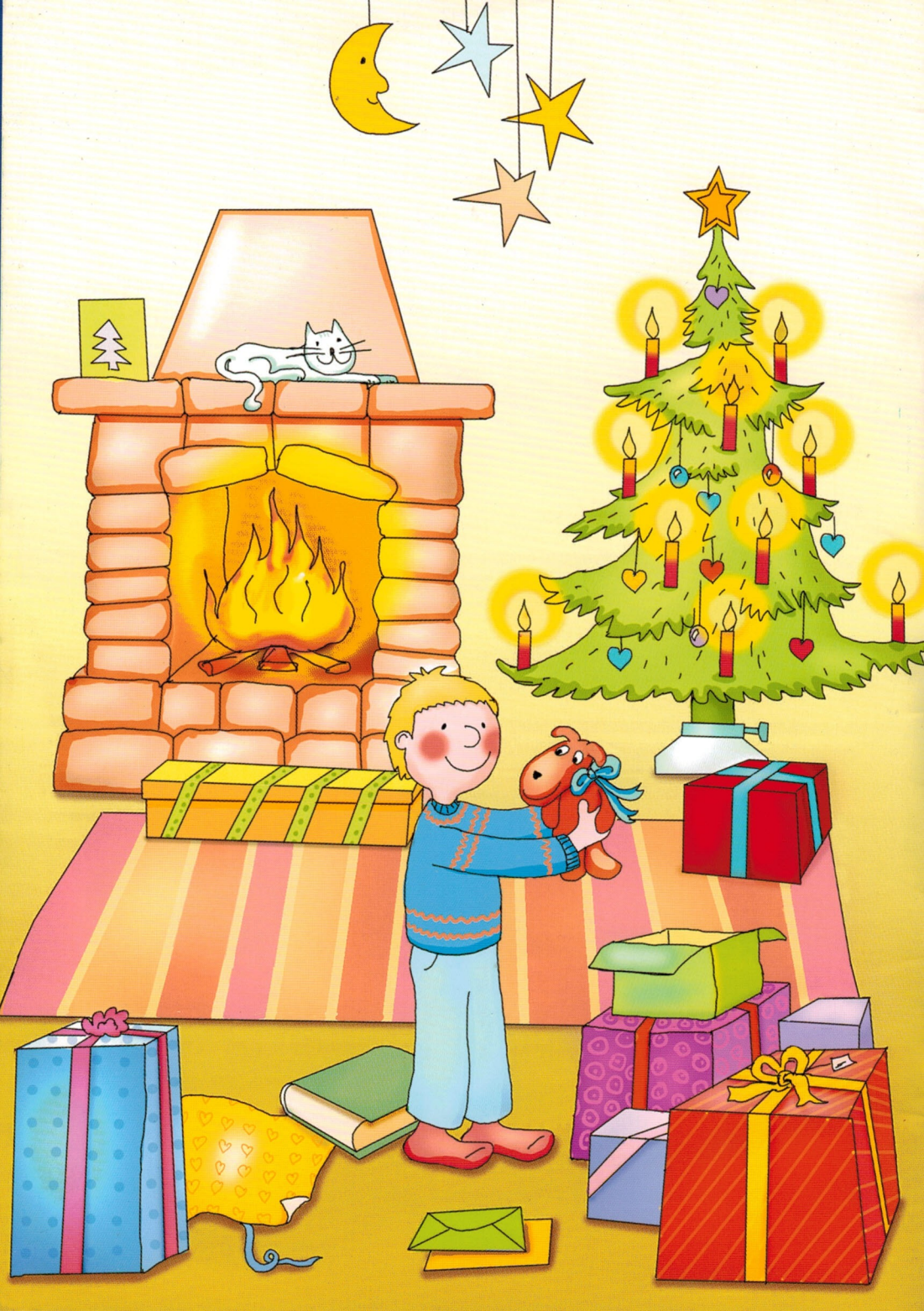
Frohe Weihnachten

Tchibo



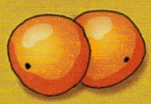
Das ganze Jahr warten wir darauf – auf das Leuchten der Kinderaugen, den warmen Schein des Kerzenlichts, den süßen Duft der Weihnachtsplätzchen und die lieblichen Töne der Weihnachtsmusik.

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Die Luft bringt mit ihrer Kälte die Wangen zum Röten. Jetzt ist die Zeit, sich zu Hause zusammenzusetzen, gemeinsam zu basteln und das Weihnachtsfest vorzubereiten. Zeit, sich aneinander zu kuscheln und erzählten Geschichten zu lauschen. Zeit, mit den Kindern Plätzchen zu backen und die Wohnung weihnachtlich-festlich zu schmücken.

Erleben und genießen Sie diesen Zauber mit diesem kleinen Büchlein. Hier finden Sie Anregungen zum Lesen und Basteln, Vorschläge für Back- und Kochrezepte, stimmungsvolle Weihnachtsgeschichten und -gedichte und wunderschöne Weihnachtslieder.

Eine friedliche Weihnachtszeit und geruhsame Feiertage wünscht Ihnen

Ihr Team von Tchibo



Rolf Krenzer

Warum der Nikolaus jedes Jahr zu uns kommt

Es waren einmal drei Kinder, die waren arm. Zusammen mit ihren Eltern lebten sie recht und schlecht in einem Häuschen in einer großen Stadt. Als aber ihre Mutter gestorben war und danach der Vater so krank wurde, dass er im Bett bleiben musste und nicht mehr arbeiten und Geld verdienen konnte, da hatten sie nichts mehr, was sie draußen anziehen konnten. Dabei war es Winter und bitterkalt geworden.

»Lieber Gott, hilf uns!«, beteten sie wie immer an einem Abend zusammen mit ihrem Vater, als sie hungrig zu Bett gingen.

Spät am Abend hörten sie aber ein seltsames Geräusch vor der Tür. Und als sie hinausliefen, stand vor der Tür ein riesiger Sack, prall gefüllt bis oben hin. Gemeinsam trugen sie den Sack hinein und öffneten ihn.

Wie freuten sie sich, als sie in dem Sack Brot entdeckten. Dazu noch so viel Mehl, dass sie in der nächsten Zeit noch Brot daraus backen konnten.

Da brauchten sie nicht mehr zu hungern. Sie aßen sich alle rundherum satt, und es reichte noch viele Tage lang.

»Wer hat uns das nur geschenkt?«, fragten sie sich und wussten keine Antwort.

So dankten sie Gott und schliefen in dieser Nacht satt und zufrieden ein.

Am nächsten Abend aber, als die Kinder gerade eingeschlafen waren, wurden sie wieder von einem Geräusch vor der Tür geweckt. Und als sie hinausliefen, stand vor der Tür wieder ein riesiger Sack, prall gefüllt bis oben hin.

Als sie dann den Sack aber drinnen öffneten, fanden die Kinder Jacken und Pullover drin, Mützen und Hemden.

Sie probierten die Kleidung an, und jeder fand etwas, was ihm passte. Sogar für den Vater war etwas dabei. Da brauchte keiner mehr zu frieren.

»Wer hat uns das alles geschenkt?«, fragten die Kinder.

»Vielleicht der Bischof Nikolaus?«, sagte ihr Vater leise.

»Man erzählt sich so viel Gutes von ihm. Er hat schon vielen armen Leuten geholfen!«

Die Kinder wussten, wer der Bischof Nikolaus war. Sie hatten

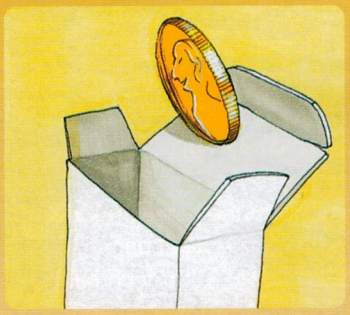
ihn schon manchmal gesehen, wenn er durch die Stadt ging. Sie hätten aber niemals daran gedacht, dass dieser reich und prächtig gekleidete Bischof ihre Not kannte und ihnen helfen würde.
Am nächsten Abend nun nahmen sich die Kinder ganz fest vor, aufzupassen und nicht einzuschlafen. Vielleicht kam der Bischof ja noch einmal zu ihnen. Dann wollten sie zu ihm laufen und ihm von Herzen danken.
So versuchten nun die Kinder, wach zu bleiben. Sie warteten so lange, bis ihnen am Ende doch die Augen zufielen. Da blieb der Vater allein noch wach. Als es aber immer später wurde, wurde er auch müde.
Da hörte er plötzlich ein Geräusch vor der Tür.
Gleich sprang der Vater aus dem Bett und lief so gut er konnte aus dem Haus heraus. Als er auf die Straße kam, war niemand mehr zu sehen. Doch hörte der Vater jemand mit eiligen Schritten davongehen. Da lief er dem Fremden nach und sah ihn auch bald vor sich. Und wirklich, es war niemand anderes als der Bischof Nikolaus.

»Bleibe stehen!«, rief der Vater. »Bitte, bleibe stehen, Bischof Nikolaus, damit ich dir danken kann!«
»Schon gut!«, sagte der Bischof freundlich und gab dem Vater die Hand. »Jetzt sieh aber, dass du ganz schnell nach Hause kommst! Es ist bitterkalt, und du willst doch bald wieder gesund werden!« Er nickte dem Vater zu und ging schnell weiter.
Als der Vater aber zurückkam, da hatten seine Kinder bereits den dritten Sack vor der Tür entdeckt und hineingetragen. Und als sie ihn öffneten, fanden sie Schuhe darin. Schuhe für alle, so dass keiner von ihnen mehr barfuß laufen musste. Als sie die Schuhe aber anziehen wollten, wollten sie nicht passen. Und als sie hineinschauten, da fanden sich Äpfel und Spielzeug darin. Ja, wirklich, Spielzeug! Wie freuten sich da die Kinder. Weil sie so arm waren, hatten sie noch nie Spielzeug geschenkt bekommen.
»Das war der Nikolaus!«, erzählte ihnen ihr Vater. »Der Bischof Nikolaus!«
Später wurde der Vater wieder gesund und konnte seinen Kindern genug zu essen und zum Anziehen kaufen. Niemals aber haben alle vergessen, was damals geschah, als sie so arm waren. Und als sie älter wurden und heirateten, da erzählten sie es ihren Kindern. Und ihre Kinder erzählten es weiter, und es erfuhren immer mehr Leute davon. Längst war der Bischof Nikolaus gestorben. Aber die Geschichte von den Säcken, dem Spielzeug und den Äpfeln in den Schuhen, die wurde nie vergessen.
So kommt auch heute der Nikolaus mit seinem Sack zu uns. Und in dem Sack sind Plätzchen, Äpfel und Nüsse. Manchmal gibt es auch etwas zum Spielen. Und dass du am Nikolausabend deine Schuhe vor die Tür stellst, das hat auch etwas mit den Schuhen zu tun, die die Kinder damals im Sack fanden.
Und vielleicht legt der Nikolaus auch heute Abend etwas für dich hinein.

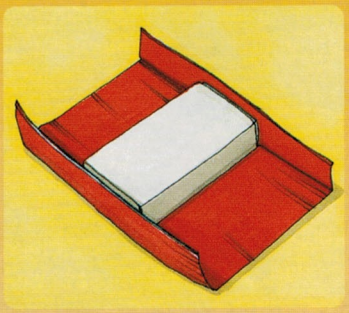
Adventskalender-päckchen

Dieser Adventskalender ist besonders leicht zu basteln und kann auch in allerletzter Minute noch fertig gestellt werden.

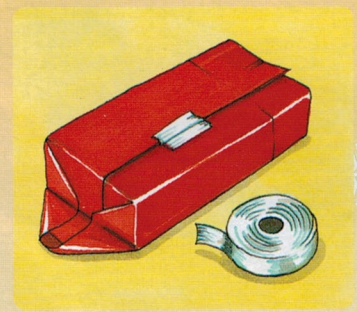
24 verschieden große Schachteln (im Schreibwarengeschäft erhältlich) 24 kleine Geschenke • ca. 2 Bogen Geschenkpapier • Schere • Klebestreifen • Blumenbast oder Kordel • Zahlen von 1 bis 24 zum Aufkleben (kann man auch auf die Päckchen schreiben) • evtl. Korb zur Dekoration



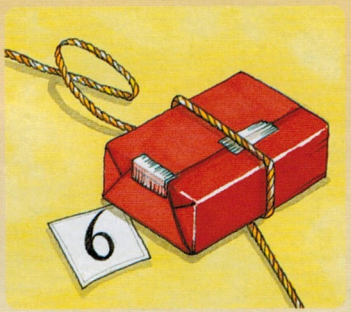
1 Zuerst in jede einzelne Schachtel ein kleines Geschenk geben, z. B. einige Schokoladentaler oder ein kleines Kosmetikpröbchen, und wieder verschließen.



2 Die Schachtel auf Geschenkpapier legen und ein ausreichend großes Stück zurechtschneiden. An den Schmalseiten sollte das Papier etwa so viel überstehen, wie die Schachtel hoch ist.



3 Dann das Päckchen einwickeln und mit Klebestreifen zukleben. An den Seiten das überstehende Papier erst oben einschlagen, dann an den Seiten, so dass sich unten ein Dreieck bildet.



4 Jetzt das Dreieck nach oben einschlagen und festkleben. Zum Schluss jedes Päckchen noch mit Blumenbast oder Goldkordel umwickeln und die Zahlen aufkleben. Das Ganze in einem hübschen Korb dekorieren!

24
2

Weihnachtslied

Theodor Storm

Ein frommer Zauber hält mich wieder,
anbetend, staunend muss ich stehn;
es sinkt auf meine Augenlider
ein goldner Kindertraum hernieder,
ich fühl's, ein Wunder ist geschehen.

Vom Himmel in die tiefsten Klüfte
ein milder Stern herniederlacht;
vom Tannenwald steigen Düfte
und hauchen durch die Winterlüfte,
und kerzenhelle wird die Nacht.

Mir ist das Herz so froh erschrocken,
das ist die liebe Weihnachtszeit!
Ich höre ferne Kirchenglocken
mich lieblich heimatlich verlocken
in märchenstille Herrlichkeit.

Weihnachtsmarkt in Leipzig

Die schönsten Weihnachtsbräuche

Erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier …

Der Brauch des Adventskranzes hat heidnische Wurzeln. Schon die Germanen glaubten an den Ringzauber, nämlich dass rund geflochtenes Grün böse Mächte fern hält.
Der erste Adventskranz erstrahlte um 1860 in Hamburg. Der evangelische Theologe Johann Heinrich Wichern ließ sich damals einen Holzring von zwei Meter Durchmesser drechseln, der mit Tannenzweigen geschmückt war. Für jeden Adventstag wurde eine Kerze auf den Kranz gesteckt – für die Wochentage kleine, für die Sonntage große. Diese Sitte verbreitete sich schnell im deutschsprachigen Raum. Im Lauf der Zeit wurde aus dem großen Kronleuchter mit seinen vielen Kerzen dann der Adventskranz, wie wir ihn heute kennen.

Der Adventskranz ist natürlich besonders schön, wenn er nicht fertig geschmückt gekauft, sondern eigenhändig gebunden oder aber selbst mit Bändern, Kerzen und anderem Zierrat geschmückt wird. Rot und Grün sind die klassischen Farben; sie symbolisieren die Farben des Lebens sowie das Blut Christi und seine Treue zur Christenheit.

Barbarazweig – Symbol der Hoffnung

Die Tochter eines reichen Kaufmanns soll um 300 in Nikomedien (im Nordwesten der heutigen Türkei) gelebt und sich gegen den Willen ihres Vaters zum Christentum bekannt haben. Sie wurde daraufhin eingesperrt und zum Tode verurteilt, wobei ihr eigener Vater das Urteil vollstreckt haben soll. Auf ihrem Weg ins Gefängnis soll sich ein Kirschzweig in ihrem Kleid verfangen haben, den sie ins Wasser stellte und der am Tag ihrer Hinrichtung aufblühte – für sie und damit auch für die Christenheit ein Zeichen der Hoffnung.

Ihr zu Ehren holen wir am 4. Dezember nach alter Sitte Zweige ins Haus. Knospenreiche Kirsch-, Pflaumen-, Forsythien- oder Haselnusszweige werden ins Wasser gestellt, die sich mit etwas Glück in der Zimmerwärme entfalten und aufblühen. So bringt man mit frischem Grün und hellen Blüten etwas Farbe in die dunkle Winterzeit.

Tipp: Damit die Zweige auch aufblühen – in erster Linie werden Kirschzweige verwendet –, raten Gärtner dazu, sie nach altem Brauch vor dem Aufstellen über Nacht in lauwarmes Wasser zu legen. Auf jeden Fall sollten sie vorher schon einmal Frost abbekommen haben.

O Tannenbaum, o Tannenbaum ...

Schwer vorzustellen, dass der Weihnachtsbaum vor noch nicht allzu langer Zeit in anderen Ländern fast unbekannt war. Die Historiker haben herausgefunden, dass er erst im vorletzten Jahrhundert von Deutschland aus in der ganzen Welt verbreitet wurde und sich wachsender Beliebtheit erfreute. Seine Heimat, so berichten alte Quellen, ist Straßburg. Dort ist er ungefähr seit dem 16. Jahrhundert Brauch. Man schmückte ihn mit Papierrosen als Symbol für die Rose vom Zweig Jesse, von der das alte Weihnachtslied kündet »Es ist ein Ros entsprungen«. Eine weitere traditionelle Dekoration waren Äpfel, weil man den Weihnachtsbaum als den Paradiesbaum deutete, der, durch Christus vom Fluch befreit, nun wieder Früchte tragen durfte. Man steckte ihm Kerzen auf, die strahlend verkünden sollten: »Ich bin das Licht der Welt.« Kerzen galten bis ins 19. Jahrhundert als Luxus, denn Wachs war teuer. Erst ab dem Jahr 1830, als die billigere Stearinkerze erfunden wurde, hielt auch dieser Kerzenbrauch Einzug in die Stuben des Bürgertums und der einfachen Leute.

Weihnachtsbecher aus eigener Werkstatt

Serviettentechnik macht's möglich, und gelingen tut's leicht.

Material

- Weihnachtsservietten mit Nikolausmotiven
- Schere
- helle Becher
- Bleistift
- Servietten-Klebelack (erhältlich im Bastelfachgeschäft)
- 1 Pinsel

1 Die Nikolause nach Anzahl der Becher, die geschmückt werden sollen, aus den Servietten schneiden und die oberste Schicht vorsichtig ablösen.

2 Die Nikolause an die Becher legen und die Umrisse der Motive zart nachzeichnen.

3 Innerhalb dieser Linien Klebelack auftragen, die Nikolausmotive anlegen und so feststreichen, dass sie glatt anliegen. Die Motive dann mit Klebelack überpinseln, trocknen lassen und ein zweites Mal auftragen. Nach dem Trocknen können die Tassen von Hand gespült werden, dürfen aber auf keinen Fall in die Spülmaschine.

Raffinierte Weihnachtskarten

Manche Freunde oder lieben Verwandten kann man an Weihnachten leider nicht sehen. Um ihnen aber zu zeigen, dass man dennoch an sie denkt, ist eine Weihnachtskarte, insbesondere eine selbst gemachte, eine sehr schöne Geste.

Material: Farbiger Tonkarton, DIN A4 • Bleistift • Schere Lineal • goldener Filzstift

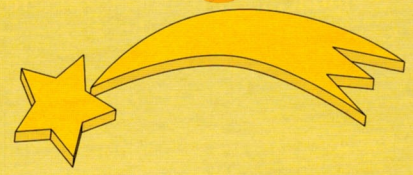
1 Mit der Schere einen DIN-A4-Bogen Tonkarton halbieren. Mit Bleistift und Lineal jeweils die Mitte der beiden Hälften markieren und mit dem Scherenrücken eine tiefe Rille ziehen.

2 Den Karton an der Rille knicken. Die Karte so drehen, dass der Knick auf der linken Seite ist. Nun auf die obere Klappe mit Goldstift die Umrisse z. B. eines Dorfes zeichnen.

3 Die Karte auseinander klappen und den Karton entlang dem Dorfumriss abschneiden. An der Knickstelle nur so viel wegschneiden, dass die Karte unten noch gut zusammenhält.

4 Die Karte wieder zufalten und mit dem Goldstift auf die nun sichtbare Hälfte der Innenseite einen schönen Sternenhimmel mit Sichelmond und vielen funkelnden Sternen zeichnen.

Unter einem guten Stern



Jesus wurde in Bethlehem in Judäa geboren, zur Zeit, als König Herodes das Land regierte. Bald nach seiner Geburt kamen Sterndeuter aus dem Osten nach Jerusalem und fragten: »Wo finden wir den neugeborenen König der Juden? Wir haben seinen Stern aufgehen sehen und sind gekommen, um ihm zu huldigen.«

Als König Herodes das hörte, erschrak er und mit ihm ganz Jerusalem. Er ließ alle führenden Priester und Gesetzeslehrer im Volk Gottes zu sich kommen und fragte sie: »Wo soll der versprochene Retter geboren werden?«

Sie antworteten: »In Bethlehem in Judäa. Denn so hat der Prophet geschrieben: ›Du Bethlehem im Land Juda! Du bist keineswegs die unbedeutendste unter den führenden Städten in Juda, denn aus dir wird der Herrscher kommen, der mein Volk Israel schützen und leiten soll.‹«

Daraufhin rief Herodes die Sterndeuter heimlich zu sich und fragte sie aus, wann sie den Stern zum ersten Mal gesehen hätten.

Dann schickte er sie nach Bethlehem und sagte: »Geht und erkundigt euch genau nach dem Kind, und wenn ihr es gefunden habt, gebt mir Nachricht! Dann will ich auch hingehen und ihm huldigen.«

Nachdem sie vom König diesen Bescheid erhalten hatten, machten sich die Sterndeuter auf den Weg. Und der Stern, den sie schon bei seinem Aufgehen beobachtet hatten, ging ihnen voraus. Genau über der Stelle, wo das Kind war, blieb er stehen. Als sie den Stern sahen, kam eine große Freude über sie. Sie gingen in das Haus und fanden das Kind mit seiner Mutter Maria. Da warfen sie sich vor ihm zu Boden und huldigten ihm. Dann holten sie die Schätze hervor, die sie mitgebracht hatten, und legten sie vor ihm nieder: Gold, Weihrauch und Myrrhe.

In einem Traum befahl ihnen Gott, nicht wieder zu Herodes zu gehen. So zogen sie auf einem anderen Weg in ihr Land zurück.

Matthäus 2, 1–12

Weihnachtsbäckerei

Wichtelmann-Amerikaner

Für etwa 15 Stück

Für den Teig:

70 g weiche Butter oder Margarine
70 g Zucker
2 Eier (Größe S)
125 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1/2 TL Hirschhornsalz
5 EL Milch

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
Mini-Smarties
rote Speisefarbe

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3–4) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2 Butter oder Margarine mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des elektrischen Handrührers auf Stufe 1 oder 2 cremig aufschlagen.

3 Die Eier unter die Zuckercreme rühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Hirschhornsalz mischen und zur Creme geben. Die Milch zugeben. Alles vorsichtig zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

4 Für jeden Wichtelmann knapp 1 Esslöffel Teig auf eines der Bleche geben. Zwischen den einzelnen Teighäufchen etwas Abstand lassen – sie werden beim Backen größer. Nun jedes Teighäufchen mit dem Rücken eines Teelöffels zu einem gleichmäßigen Kreis verstreichen. Mit dem Löffelrücken an einer Seite den Teig ein wenig nach oben ziehen, den Zipfel spitz und leicht schräg auslaufen lassen – dies wird später die Zipfelmütze.

5 Das Blech auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Teig 13 Minuten backen. Das Blech herausnehmen. Während der Backzeit aus dem restlichen Teig auf dem zweiten Backblech die Wichtelmänner zubereiten. Diese ebenfalls 13 Minuten backen.

6 Zum Verzieren den Puderzucker und den Zitronensaft mit einem kleinen Schneebesen miteinander verrühren. Der Zuckerguss darf nicht zu flüssig werden.

7 Zuerst Augen, Münder und Nasen »malen«. Dafür auf jedes Küchlein auf der oberen (runden) Seite mit einem Löffelstiel zwei große und zwei kleine Zuckergusspunkte und einen Strich als Mund geben. Jeweils ein Mini-Smartie auf die großen Punkte geben – so werden die Smarties »festgeklebt«.

8 Wenn alle Wichtelmännchen Augen und Nasen haben, den restlichen Zuckerguss mit einigen Tropfen roter Speisefarbe färben und mit einem Backpinsel auf die »Mützen« der Wichtelmänner streichen.

Weihnachtsbäckerei

Terrassenplätzchen

Für etwa 30 Stück

150 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei, 1 Prise Salz
300 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
Backpapier für das Blech
3–4 EL Konfitüre zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben
Zubereitungszeit: 40 Minuten

1 Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Ei, Salz und die Hälfte des Mehls einrühren, den Rest mit dem Backpulver unterkneten. Den Teig für 30 bis 60 Minuten kühl stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3–4) vorheizen. Den Teig mit wenig Mehl dünn auswellen. Die Plätzchen in drei Größen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten backen.

3 Alle kleinen und mittleren Plätzchen auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen. Die Plätzchen terrassenförmig aufeinander setzen und mit Puderzucker bestäuben.

Terrassenplätzchen

Zimtplätzchen

Weihnachtsbäckerei

Bethmännchen

Für etwa 30 Stück

350 g Mandeln, abgezogen
170 g Puderzucker
1 Ei, 1 gehäufter TL Speisestärke
Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 200 Gramm Mandeln fein mahlen und mit Puderzucker mischen. Die Mischung ein zweites Mal mahlen. Das Ei trennen. Eiweiß steif schlagen. Eischnee und Stärke unter die Mandel-Zucker-Mischung kneten. Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen.

2 Die restlichen Mandeln längs halbieren. Die Teigkugeln mit je 3 Mandelhälften verzieren und leicht andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Bethmännchen über Nacht trocknen lassen.

3 1 Esslöffel Wasser und das Eigelb verquirlen und das Gebäck damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175–200 °C (Gas Stufe 2–3) ca. 15 Minuten backen.

Zimtplätzchen

Für etwa 100 Stück

125 g Haselnüsse
125 g weiche Butter
125 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 gestrichene TL Zimtpulver
1 TL gemahlene Nelken
1 Prise Salz
2 Eier
300 g Mehl
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier
200 g Halbbitterkuvertüre
Zubereitungszeit: 50 Minuten

1 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3–4) einstellen. Die Nüsse auf einem Blech im heißen Ofen 12 bis 15 Minuten rösten. Die Nüsse abkühlen lassen, die Häutchen abreiben und die Nüsse reiben.

2 Butter mit Puder- und Vanillezucker, Zimt, Nelken und Salz verrühren. Die Eier einrühren. Nüsse und Mehl einarbeiten. Den Teig eingewickelt für etwa 60 Minuten kühlen.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Millimeter dick auswellen und Plätzchen in beliebigen Formen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

4 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen abkühlen lassen, zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen, auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

Weihnachtsbäckerei

Haselnusshütchen

Für etwa 80 Stück

Für den Teig:

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

80 g Zucker

1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

2 Eigelbe

125 g kalte Butter

Für die Füllung:

70 g Haselnüsse

2 Eiweiß

1 Prise Salz

1 TL Zitronensaft

20 g Zucker

1 TL Rum

Backpapier oder Fett für das Blech

Mehl für die Arbeitsfläche

80 ganze Haselnüsse zum Verzieren

Zubereitungszeit: 50 Minuten

1 Mehl mit Backpulver in eine Schüssel geben. Zucker und Zitronenschale untermischen. Die Eigelbe einrühren. Die Butter in Stückchen auf den Zutaten verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu zwei Kugeln formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 bis 60 Minuten kühlen.

2 Für die Füllung die Haselnüsse fein reiben. In einem schmalen Rührbecher Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Den Zucker einrühren und weiterrühren, bis er aufgelöst ist. Die Nüsse mit dem Rum vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben.

3 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3–4) einstellen. Ein Blech mit Backpapier auslegen oder einfetten.

4 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche leicht auswellen, ein Stück Frischhaltefolie darauf legen und den Teig 3 bis 4 Millimeter dünn auswellen. Den Teig mit einer Palette vorsichtig von der Arbeitsfläche lösen.

5 Aus dem Teig runde Plätzchen von etwa 4 Zentimeter Durchmesser ausstechen und diese mit knappem Abstand auf das Blech setzen. Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Portionen Nussmasse in die Mitte setzen.

6 Die Plätzchenränder mit drei Fingern gleichzeitig an drei Seiten zusammen- und leicht festdrücken. In die Mitte der Plätzchen je 1 Haselnuss setzen.

7 Die Plätzchen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Die Plätzchen auskühlen lassen.

Weihnachtsbäckerei

Quarkstollen mit Pistazien

Für 1 Stollen

- 500 g Magerquark
- 150 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g weiche, getrocknete ungeschwefelte Aprikosen
- 100 g Rosinen
- 50 g Pistazienkerne
- 50 g gestiftelte Mandeln
- 1 Päckchen Zitronenzucker
- 500 g Mehl (evtl. etwas mehr)
- 1 Päckchen Backpulver

Außerdem:

- Mehl zum Bearbeiten
- 75 g Butter zum Bestreichen
- 75 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 Den Quark in ein Haarsieb geben und über einer Schüssel etwa 20 Minuten lang abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2–3) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Die Butter mit Salz, Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen. Den Quark unterrühren.

3 Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden, zusammen mit Rosinen, Pistazienkernen, Mandeln und Zitronenzucker unter die Quarkmasse rühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter die Quarkmasse mengen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Eventuell etwas mehr Mehl unterkneten, der Teig soll weich, aber nicht klebrig sein.

4 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Stollen formen und auf das Backblech setzen. Den Stollen im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 60 Minuten backen.

5 Die Butter schmelzen lassen. Den noch heißen Stollen damit bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Variante

Statt mit Aprikosen und Rosinen können Sie den Stollen auch mit anderen Trockenfrüchten zubereiten. Oder Sie ersetzen einen Teil durch gewürfeltes Zitronat und Orangeat.

Das Weihnachtsmenü

Vorspeise
Grießklößchensuppe

Für 4 Personen

50 g Butter

etwas Salz

1 Prise Muskatnuss

1 Ei

100 g Hartweizengrieß

1 l kräftige Fleisch- oder Hühnerbrühe

1 Bund Schnittlauch

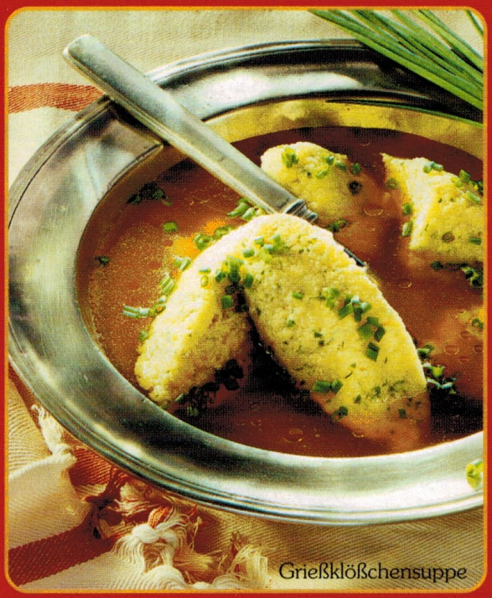
Zubereitungszeit: 60 Minuten

1 Die Butter mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen und gut miteinander verrühren.

2 Das Ei mit einer Gabel aufschlagen und nach und nach in die schaumig geschlagene Butter rühren. Den Hartweizengrieß mit einem Holzlöffel gründlich unterrühren. Den Grieß etwa 15 Minuten quellen lassen.

3 Mit einem nassen Esslöffel etwas von der Grießmasse abnehmen und mit nassen Händen nach und nach kleine Klößchen formen. Die Klößchen in reichlich kochendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen. Die Klößchen herausnehmen und gut abtropfen lassen.

4 Die Brühe aufkochen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Grießklößchen und Schnittlauch in die Brühe geben und servieren.



Grießklößchensuppe

Rehrücken

Das Weihnachtsmenü

Hauptgang
Rehrücken mit Pfifferlingsauce

Für 4 Personen

2 kg küchenfertiger Rehrücken
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Salz
weißer Pfeffer
200 g Frühstücksspeck
6 Wacholderbeeren
300 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
1 EL Butter
150 g Sahne
30 g Mehl

Zubereitungszeit: 90 Minuten

1 Den Rehrücken waschen und trockentupfen. Thymian und Rosmarin waschen und die Blättchen bzw. Nadeln von den Stielen zupfen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer kräftig von allen Seiten würzen. 100 Gramm Frühstücksspeck in einen ovalen Bräter legen. Den Rehrücken darauf legen und diesen mit den restlichen Speckscheiben bedecken. Die Wacholderbeeren mit der Wölbung eines Löffels zerdrücken und zusammen mit 200 Milliliter Wasser und den Kräutern in den Bräter geben.

2 Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3–4) vorheizen. Den Bräter mit dem Rehrücken in den Backofen geben; sobald der Speck deutlich braun wird, den Bräter mit einem Deckel verschließen und den Rehrücken schmoren lassen. Wiederholt mit dem Sud übergießen. Gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen. Insgesamt etwa 1 Stunde braten. Den Rehrücken aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

3 Pfifferlinge putzen und nach Belieben klein schneiden. Die Zwiebel abziehen, würfeln und fein hacken. Pilze und Zwiebel in der heißen Butter einige Minuten anbraten. Speck und Kräuter aus dem Sud nehmen. Den Sud in einen kleineren Topf umfüllen und mit der Sahne und Wasser zu 1/2 Liter auffüllen. Die Sauce abschmecken und nach Belieben mit Mehl binden. Dafür Mehl in kaltem Wasser glatt rühren. Die Sauce aufkochen und mit dem Mehl andicken. Die Pfifferlinge in die Sauce geben und warm stellen.

4 Den Rehrücken aufschneiden und zusammen mit der Sauce servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kroketten, Rosenkohl oder grüne Bohnen und mit Preiselbeermarmelade gefüllte Birnen.

Das Weihnachtsmenü

Dessert

Karamellpudding mit Schmoräpfeln

Für 4 Personen

etwas Butter zum Ausfetten
200 g Zucker
600 ml Milch
4 kleine Eier, 2 Eigelbe
Mark einer halben Vanilleschote
3 Boskopäpfel
200 ml Apfelsaft
etwas Zitronensaft
50 g Zucker
1/2 Zimtstange

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1 Vier Puddingförmchen oder andere Porzellanförmchen ausfetten. Die Hälfte des Zuckers in einen Topf geben und erhitzen, aber erst umrühren, wenn der Zucker am Rand zu schmelzen beginnt. Dann langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis er aufgelöst ist. 2 Zentiliter Wasser zugeben und umrühren. Pro Pudding einen guten Esslöffel Karamell in die Förmchen geben.

2 Den Rest mit Wasser aufkochen und später als Karamellsauce servieren. Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3–4) vorheizen.

3 Für den Pudding die Milch langsam unter ständigem Rühren erhitzen. Eier und Eigelbe mit dem restlichen Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch unterrühren und das Vanillemark zufügen. Die Creme durch ein Sieb geben, in die Förmchen füllen und im Wasserbad etwa 20 Minuten stocken lassen. Den Vanillepudding mindestens 4 Stunden kühlen.

4 Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch achteln. Die Apfelspalten mit Apfelsaft, Zitronensaft, Zucker und Zimtstange in einen Topf geben und zugedeckt etwa 10 Minuten leicht kochen lassen. Die Apfelstücke dürfen nicht zu weich werden. Die Zimtstange entfernen und gegebenenfalls noch etwas Zucker zufügen.

5 Zum Stürzen den Pudding mit einem dünnen Messer vom Rand lösen. Die Äpfel um die gestürzten Puddings herum verteilen und mit der Karamellsauce servieren.

Für kalte Tage

Heißer Punsch

Für 4 Gläser

500 ml schwarzer Johannisbeernektar

2–3 EL Kandiszucker

1 Stange Zimt, 4 Nelken

Saft und Schale von 1/2 Zitrone

Zubereitungszeit: 15 Minuten

1 Alle Zutaten in einen Topf geben und den Punsch langsam bei mittlerer Hitze erwärmen; dabei nicht zum Kochen bringen.

2 Den Punsch durch ein feines Sieb auf 4 Gläser verteilen und servieren.

TIPP:

Wer möchte, kann 100 Milliliter Johannisbeernektar durch Rotwein ersetzen und den Punsch mit 2 Esslöffel Rum verfeinern.

Gewürzpunsch

Für 4 Gläser

2 TL frisch gehackter Ingwer

1 TL Kardamomkapseln

4 Nelken

1 große Zimtstange, in Stücke gebrochen

1 EL Sternanis

1 EL Schwarzteeblätter

1 gut gehäuften EL brauner Kandis

Zubereitungszeit: 5 Minuten

1 Ingwer, Kardamom, Nelken, Zimt, Sternanis und den Tee in 1 Liter heißes Wasser geben und 3 Minuten bei kleiner Hitze leicht kochen lassen.

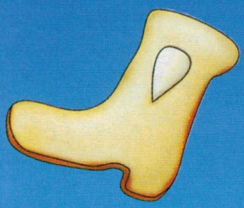
2 Den Kandis auf 4 Gläser verteilen. Den Punsch durch ein Sieb gießen und in die Gläser füllen.

James Krüss

Die Weihnachtsmaus

Die Weihnachtsmaus ist sonderbar
(Sogar für die Gelehrten),
Denn einmal nur im ganzen Jahr
Entdeckt man ihre Fährten.

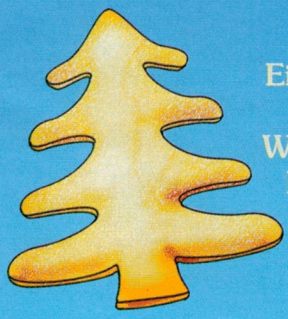
Mit Fallen oder Rattengift
Kann man die Maus nicht fangen.
Sie ist, was diesen Punkt betrifft,
Noch nie ins Garn gegangen.



Das ganze Jahr macht diese Maus
Den Menschen keine Plage.
Doch plötzlich aus dem Loch heraus
Kriecht sie am Weihnachtstage.

Zum Beispiel war vom Festgebäck,
Das Mutter gut verborgen,
Mit einem Mal das Beste weg
Am ersten Weihnachtsmorgen.

Da sagte jeder rundheraus:
Ich hab es nicht genommen!
Es war bestimmt die Weihnachtsmaus,
Die über Nacht gekommen!



Ein andres Mal verschwand sogar
Das Marzipan vom Peter,
Was seltsam und erstaunlich war,
Denn niemand fand es später.

Der Christian rief rundheraus:
Ich hab es nicht genommen!
Es war bestimmt die Weihnachtsmaus,
Die über Nacht gekommen!

Ein drittes Mal verschwand vom Baum,
An dem die Kugeln hingen,
Ein Weihnachtsmann aus Eierschaum
Nebst andren leckren Dingen.

Die Nelly sagte rundheraus:
Ich habe nichts genommen!
Es war bestimmt die Weihnachtsmaus,
Die über Nacht gekommen!

Und Ernst und Hans und der Papa,
Die riefen: Welche Plage!
Die böse Maus ist wieder da,
Und just am Feiertage!

Nur Mutter sprach kein Klagewort.
Sie sagte unumwunden:
Sind erst die Süßigkeiten fort,
Ist auch die Maus verschwunden!

Und wirklich wahr: Die Maus blieb weg,
Sobald der Baum geleert war,
Sobald das letzte Festgebäck
Gegessen und verzehrt war.

Sagt jemand nun, bei ihm zu Haus –
Bei Fränzchen oder Lieschen –
Da gäbe es keine Weihnachtsmaus,
Dann zweifle ich ein bisschen!

Doch sag ich nichts, was jemand kränkt!
Das könnte euch so passen!
Was man von Weihnachtsmäusen denkt,
Bleibt jedem überlassen!

Theodor Storm

Knecht Ruprecht

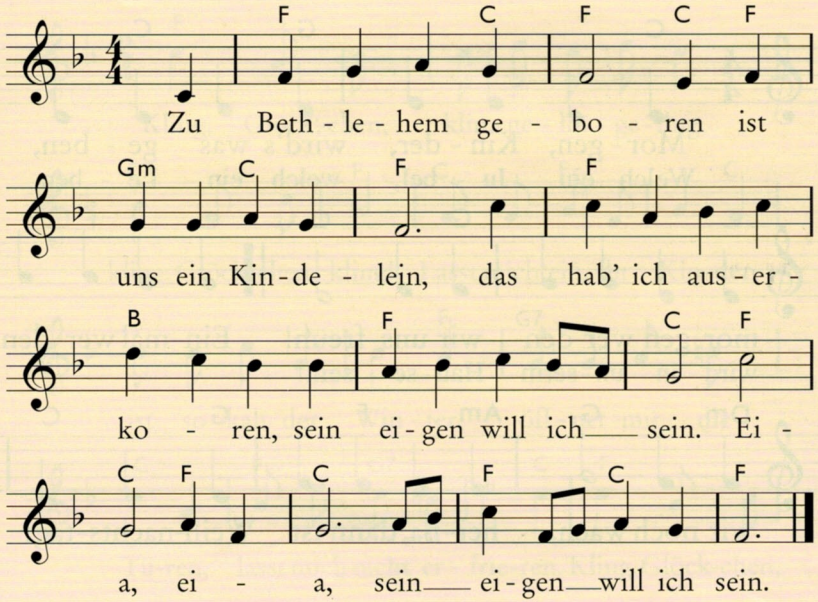
Von drauß', vom Walde komm ich her.
Ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!
Allüberall auf den Tannenspitzen
Sah ich goldene Lichtlein blitzen.
Und droben aus dem Himmelstor
Sah mit großen Augen das Christkind hervor.
Und wie ich so strolcht durch den finsteren Tann,
Da rief's mich mit heller Stimme an:
Knecht Ruprecht, rief es, alter Gesell,
hebe die Beine und spute dich schnell!

Die Kerzen fangen zu brennen an,
Das Himmelstor ist aufgetan.
Alt' und Junge sollen nun
Von der Jagd des Lebens einmal ruhn.
Und morgen flieg ich hinab zur Erden,
Denn es soll wieder Weihnachten werden!

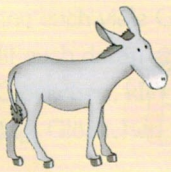
Ich sprach: O lieber Herre Christ,
Meine Reise fast zu Ende ist.
Ich soll nur noch in diese Stadt,
Wo's eitel gute Kinder hat.
Hast denn das Säcklein auch bei dir?
Ich sprach: Das Säcklein, das ist hier,
Denn Äpfel, Nuss und Mandelkern
Essen fromme Kinder gern.
Hast denn die Rute auch bei dir?
Ich sprach: Die Rute, die ist hier.
Doch für die Kinder nur, die schlechten,
Die trifft sie auf den Teil, den rechten.

Christkindlein sprach: So ist es recht.
So geh mit Gott, mein treuer Knecht!

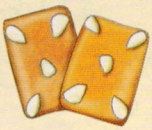
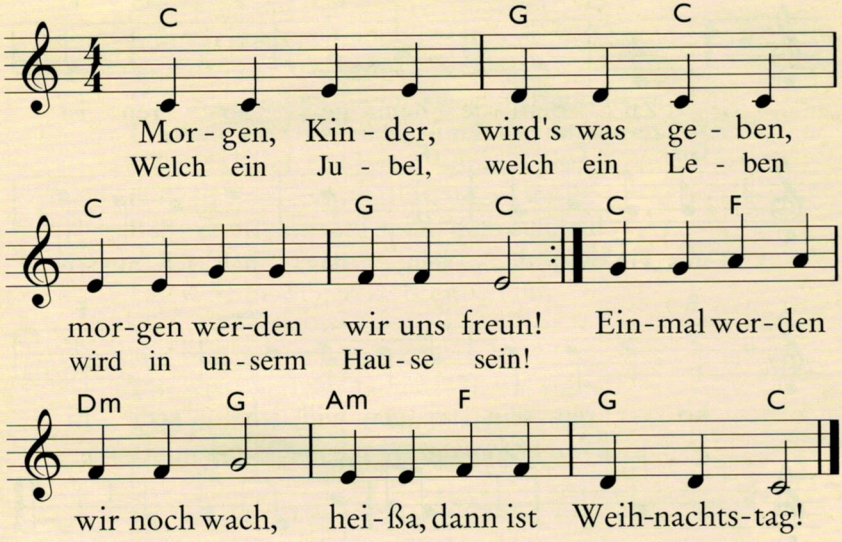
Von drauß', vom Walde komm ich her.
Ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!
Nun sprecht, wie ich's herinnen find:
Sind's gute Kind, sind's böse Kind?

Zu Bethlehem geboren

In seine Lieb' versenken will ich
mich ganz hinab;
mein Herz will ich ihm schenken
und alles, was ich hab',
eia, eia, und alles, was ich hab'.

O Kindelein, von Herzen will ich
dich lieben sehr,
in Freuden und in Schmerzen, je
länger, mehr und mehr,
eia, eia, je länger, mehr und mehr.

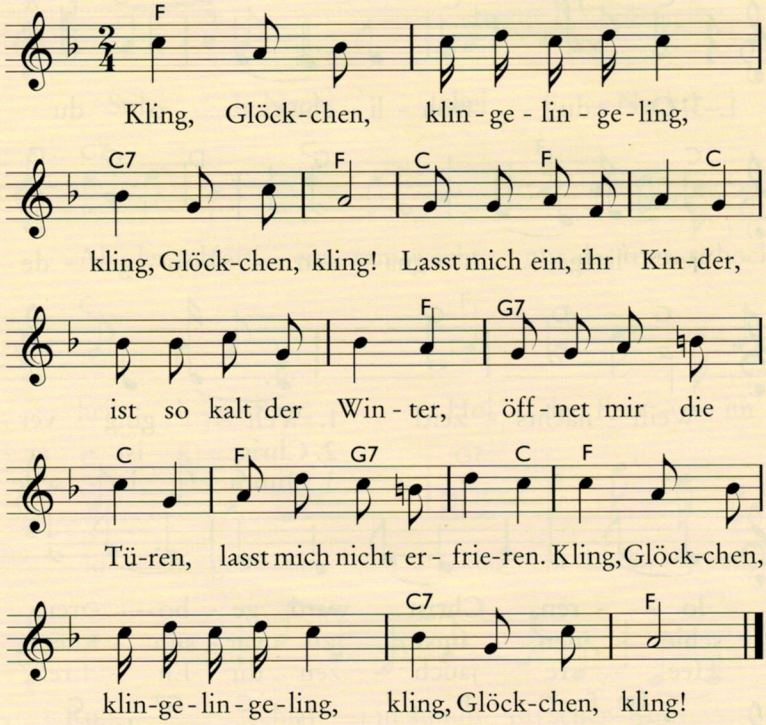


Morgen Kinder, wird's was geben

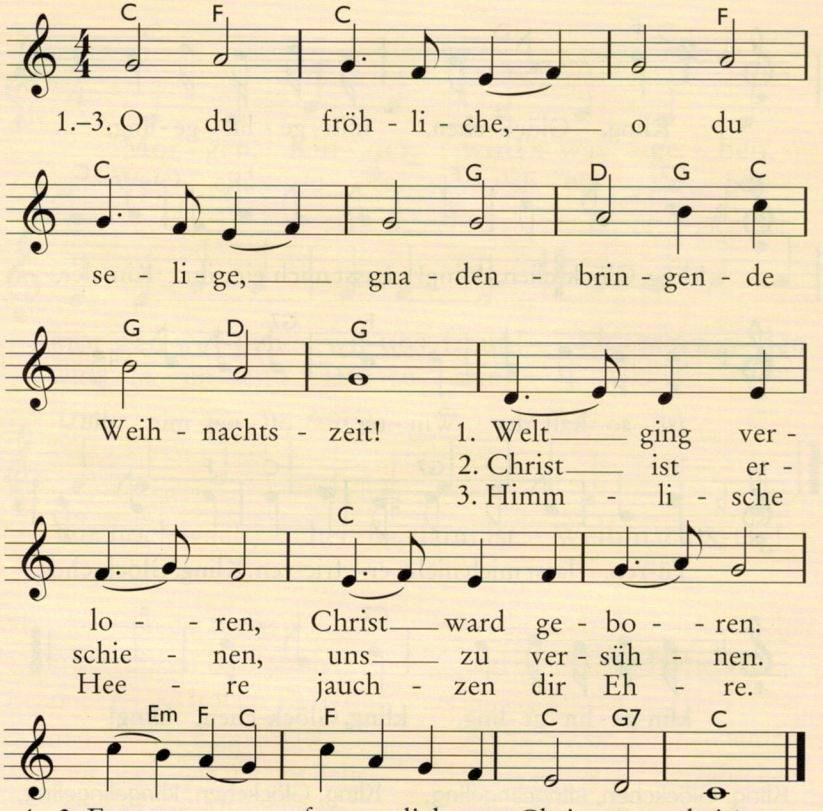


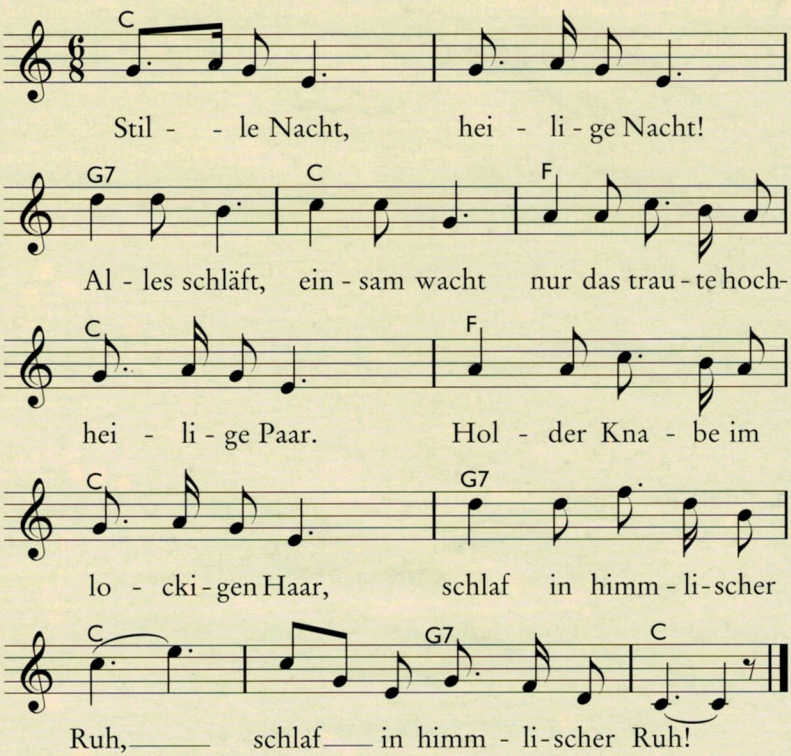
Wie wird dann die Stube glänzen
von der großen Lichterzahl!
Schöner als bei frohen Tänzen
ein geputzter Kronensaal.
Wisst ihr noch, wie vor'ges Jahr
es am heil'gen Abend war?

Wisst ihr noch die Spiele, Bücher
und das schöne Hottepferd,
schönste Kleider, wollne Tücher,
Puppenstube, Puppenherd?
Morgen strahlt der Kerzenschein,
morgen werden wir uns freun!

Kling, Glöckchen, klingelingeling

Kling, Glöckchen, klingelingeling,
Kling, Glöckchen, kling!
Mädchen, hört, und Bübchen,
macht mir auf das Stübchen,
bring euch viele Gaben,
sollt euch daran erlaben.
Kling, Glöckchen, klingelingeling,
Kling, Glöckchen, kling!

Kling, Glöckchen, klingelingeling,
Kling, Glöckchen, kling!
Hell erglühn die Kerzen,
öffnet mir die Herzen,
will drin wohnen fröhlich,
frommes Kind, wie selig.
Kling, Glöckchen, klingelingeling,
Kling, Glöckchen, kling!

O du fröhliche

Stille Nacht



Stille Nacht, heilige Nacht!
Hirten erst kundgemacht;
durch der Engel Halleluja
tönt es laut von fern und nah:
Christ der Retter ist da,
Christ der Retter ist da.

Stille Nacht, heilige Nacht!
Gottes Sohn, o wie lacht
Lieb aus deinem göttlichen Mund,
da uns schlägt die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt,
Christ, in deiner Geburt.

Der Sternenhimmel im Winter

Besonders schön sind die Sternbilder in klaren Nächten zu erkennen. Am besten fährt man aus der Ortschaft bzw. aus der Stadt heraus und stellt sich auf ein freies Feld, wo kein künstliches Licht blenden kann. In der Nähe des Polarsterns, der senkrecht über dem Nordpunkt des Horizonts steht, sind im Winter einige Sternbilder zu erkennen. So sind z. B. Perseus und der Große Bär bis zur Morgendämmerung zu sehen. Wer in Ruhe in den Himmel blickt, erkennt auch Orion mit seinem Kopfstern, zwei Sternen, die die Schultern andeuten und drei schräg und dicht beieinander stehenden Sternen, die den Gürtel darstellen. Die Fußsterne vervollständigen das Sternbild. Richtung Horizont findet man den Großen Hund, dessen heller Hauptstern Sirius leicht zu erkennen ist. Westlich oberhalb des Sternbildes Orion ist der Stier zu sehen, der den rötlich leuchtenden Aldebaran als Hauptstern enthält.

© Tchibo Frisch-Röst-Kaffee GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg
Konzept und Koordination: Gabriele Gassner
Realisation: Südwest Verlag, München
Gestaltung und DTP: Reinhard Soll
»Warum der Nikolaus …« © Rolf Krenzer, Dillenburg
»Die Weihnachtsmaus« © James Krüss, 2001, Der wohltemperierte Leierkasten, erschienen im C. Bertelsmann Jugendbuch Verlag, München, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH
Printed in Germany

Bildnachweis:
Gisa Borschers, Düsseldorf (www.bunte-bilder.net): Cover, 2/3, 4/5, 10/11, 12/13 (5) (Freisteller), 25 u., 26/27 (9), 28/29 (6), 30/31 (5), 32/33 (4); Hirth Peter, Leipzig: 8/9; Südwest Verlag, München: 6 (N.N.), 7 (Claudia Rehm), 8, 13 (Michael Nagy), 12 (Sabine Berthold), 17, 24 (Food Centrale/Rolf Seiffe), 18 (2), 20 (Michael Holz), 19 li. (Stockfood), 22 li. (Karl Newedel), 22 re. (Wolfgang Feiler), 25 o. (Michael Brauner)

Tchibo wünscht frohe und genussvolle Weihnachten!

Zum Fest eine Auswahl der erlesensten Bohnen einer Region.

Kaffee-Genuss vom Kaffee-Experten. Tchibo